



# Thomas Riedel GmbH

Aldrup 2 – 27793 Wildeshausen

## Produktspezifikation

### Produktbeschreibung

Artikelnummer:	1341625210	
Verkehrsbezeichnung:	Kalbsleberwurst mit Schweinefleisch	
Produktgruppe:	Kochwurst mit Leber	[35]
Verwendungszweck:	zum Verzehr als Brotaufgabe	
Aussehen:	leberwursttypisches Aussehen, streichfähig	
Nettofüllmenge:	25 g (egalisiert)	
Transport-/Lagertemperatur:	max. +7 °C	
	Leitsatz 2.2312.1	Zolltarifnummer <sup>†</sup> 1601 00 10

### Zutatenliste

26% Schweinespeck, 26% Schweineleber, 22% Kalbfleisch, Schweinefleisch, 9% Kalbsleber, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Glucosesirup, Zucker, Vanillin, Antioxidationsmittel E300, E315, Konservierungsstoff E250

### Verpackungsdaten

Primärverpackung:	Sterildarm mit Druck, Kal. 24, beidseitig Metallclip Wursthülle nicht essbar	(--)
Sekundärverpackung:	16 Stück = 0,400 kg Tiefzieh-Verpackung: 190x210x25 mm	(VV)
Sekundärverpackung:	25 Pack = 400 Stück = 10 kg E2-Satte: 600x400x200 mm	(MW)
Palettenfaktor:	4 E2-Satten pro Lage max. 8 Lagen/Palette	(MW)

VV – lizenzierte Verkaufsverpackung | TV – unlizenzierte Transportverpackung | MW – Mehrwegverpackung

### Kennzeichnung

Kennzeichnung/Kodierung:	Etikett an Pack und E2-Satte
RLZ:	70 Tage

### Mikrobiologie nach §64 LFGB oder einer vergleichbaren Methode

	Richtwert [KBE]	Warnwert [KBE]
Gesamtkeimzahl:	5x10 <sup>4</sup> KBE	---
Enterobacteriaceae:	1x10 <sup>2</sup> KBE	1x10 <sup>3</sup> KBE
Escherichia Coli:	1x10 <sup>1</sup> KBE	1x10 <sup>2</sup> KBE
Milchsäurebakterien:	5x10 <sup>4</sup> KBE	---
koagulase-positive Staphylokokken:	1x10 <sup>1</sup> KBE	1x10 <sup>2</sup> KBE
Sporen sulfitreduzierender Clostridien:	1x10 <sup>2</sup> KBE	1x10 <sup>3</sup> KBE
Salmonella:	---	n. n. in 25g
Listeria monocytogenes:	---	1x10 <sup>2</sup> KBE

### Chemische Analysewerte

nach den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse

### GMO

Keine GMO enthalten (Vo) (EG) 1829/2003 und 1830/2003



Thomas Riedel GmbH

Aldrup 2 – 27793 Wildeshausen

## Produktspezifikation

### Nährwerte pro 100g

Brennwert:	1061 kJ 253,6 kcal	13 % GDA
Fett:	21 g	30 % GDA
- davon gesättigte Fettsäuren:	9 g	45 % GDA
Kohlehydrate:	<1 g	0 % GDA
- davon Zucker:	<1 g	0 % GDA
Eiweiß:	15 g	32 % GDA
Salz:	2 g	33 % GDA

### Allergene

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gem. EU-Einstufung	+/-	*
Glutenhaltiges Getreide und –erzeugnisse	-	*
Krebstiere und –erzeugnisse	-	-
Eier und –erzeugnisse	-	*
Fisch und –erzeugnisse	-	-
Erdnüsse und –erzeugnisse	-	-
Soja und –erzeugnisse	-	-
Milch und –erzeugnisse, einschließlich Laktose	-	*
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und –erzeugnisse	-	*
Sellerie und –erzeugnisse	-	*
Senf und –erzeugnisse	-	*
Sesamsamen und –erzeugnisse	-	-
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, angegeben als SO <sub>2</sub>	-	-
Lupine und –erzeugnisse	-	-
Weichtiere und –erzeugnisse	-	-

### Erklärung:

- + = Allergen ist laut Rezeptur im Produkt enthalten
- = Allergen ist laut Rezeptur nicht im Produkt enthalten
- \* = Allergen wird im Betrieb verarbeitet

### Zusatzinformation bezüglich Kreuzkontamination:

Grundsätzlich weisen wir darauf hin, dass entlang der komplexen Herstellungskette die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung aller in der Tabelle aufgeführten Stoffe nicht generell auszuschließen ist. Die Thomas Riedel GmbH minimiert das Risiko einer Kreuzkontamination in der eigenen Produktionsstätte durch die räumliche Trennung, generelle Produktionslenkung sowie Abgrenzung durch entsprechende Reinigungsmaßnahmen.

Trotz dieser Maßnahmen können wir eine Kreuzkontamination mit den in der Tabelle genannten und in unserem Betrieb verarbeiteten Allergenen jedoch nicht völlig ausschließen, weshalb diese möglicherweise in Spuren enthalten sein können.

† Information nach bestem Wissen, rechtssichere Auskunft erteilt das zuständige (Haupt)Zollamt